炊飯の準備（おいしく炊く準備のポイント）

お米の準備をする

1 お米を計量する

付属品の計量カップで正しく計る

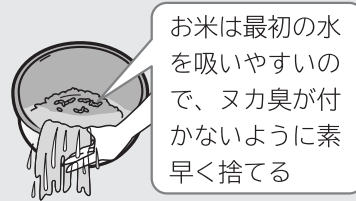
●無洗米は無洗米用計量カップ(グリーン)を使ってください。

付属品計量カップの1カップ(すりきり1杯)量	
白米用	約180mL(約1合)
無洗米用	約170mL(約1合)

お願い ●市販の計量カップや計量米びつは使わないでください。（お米の量が異なることがあります）

2 お米を研ぐ

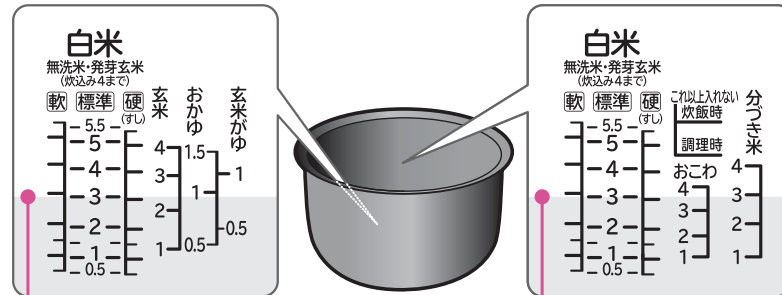
●無洗米は底からかき混ぜ、にごる場合はすすいでください。（にごりは、うまく炊けない原因になることがあります）

最初はたっぷりの水でかき混ぜ、水を素早く捨てる ▶ 「研ぐ→すすぐ」を水がきれいになるまで繰り返す

おこげやヌカ臭を防ぐためよくすすぐ

お願い ●内がまで研ぐ場合は、金属製の泡立て器などを使わないでください。（フッ素被膜がはがれることがあります）

3 水加減をする

お米を平らにならし、水平なところに置き
お米の種類や量、炊きかたに合った水位目盛で水加減する

例）1.0Lタイプで「白米」で、3カップのお米を炊くとき

水位線は目安です。お好みにより水加減を調整してください。
ただし、「軟」の目盛以上は水を入れないでください。
（ふきこぼれる場合があります）

お願い
●お湯は使わないでください。（ベタつきの原因）
●アルカリ度の高い水で炊飯すると、ごはんがベタついたり、黄変する場合があります。また、硬度の高い水（海外のミネラルウォーターなど）で炊飯すると、ごはんがぱさついたり、硬くなる場合があります。お好みにより水加減してください。
●新米を炊くときは、「硬」の水位線を目安に水加減を少なめにしてください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊くためです。
●雑穀を炊くときの水加減は、市販の雑穀米の説明書（袋などに記載）も参考にしてください。

本体の準備をする

4 内がまを本体にセットする

内がま外側や底部の水気や異物をふき取ってから、本体にセットする

外側の水気や異物をふき取る

お願い 内がま外側に水気や異物が付いたままセットしないでください。（故障やうまく炊けない原因）

5 ふたを確認する

フィルター、調圧弁、安全弁に詰まりや汚れがないことを確認する →P.26,27 ▶ 給水レスオートスチーマーを取り付ける →P.26,27

警告 炊飯・調理の前にふた加熱板とプレートを外して調圧弁と安全弁にごはんなどの異物が付いていないことを確認する
また、フィルターとプレートを忘れずに取り付ける
（湯がふきだしたり、突然ふたが開いてやけどのおそれ）

6 ふたを閉める、蒸気キャップを取り付ける

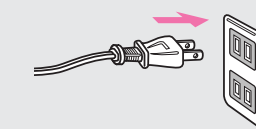
ふたは、「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉め、蒸気キャップを取り付ける

ふた前方中央部を押し、「カチッ」と音がするまで確実に閉める（ふたは、給水レスオートスチーマーを取り付けないと閉まりません）

蒸気キャップを取り付ける

お願い 圧力式は密閉度が高く、空気が抜けにくいため、ふたを勢いよく閉めると閉まりません。

警告
●ふたは前方中央部を押して「カチッ」と音がするまで確実に閉める（突然ふたが開いてやけどのおそれ）
●蒸気キャップを必ず取り付ける（ふきこぼれや、蒸気が勢いよく出てやけどのおそれ）

7 電源プラグをコンセントに差し込む

設定されているお米・炊きかたと、現在時刻を表示する

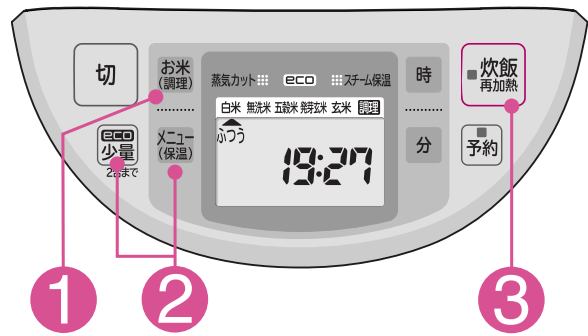
お願い 電源プラグをコンセントに差し込んだとき、カチッと音がしたり火花が出る場合がありますがインバーター回路に充電するため故障ではありません。

準備を終えたら、炊飯します

●すぐ炊飯する場合（白米、無洗米の炊飯） →P.16、17
●すぐ炊飯する場合（五穀米(雑穀米)、発芽玄米、玄米、分づき米、麦ごはん、もち米(おこわ)の炊飯） →P.18、19
●調理をする場合 →P.24、36
●予約炊飯をする場合（食べたい時刻に炊き上げる） →P.20
●浸し炊飯をする場合（お米を浸してから炊く） →P.21

炊飯、保温をする

すぐ炊飯をする(白米、無洗米の炊飯)

注意

炊きかたを確認する
水量の多い「おかゆ」を他の炊きかたで間違えて炊くと多量にふきこぼれて危険です。

⚠警告

圧力炊飯中(圧力 の表示点灯時)はふたを開けない
圧力がかかっているため無理に開けるのは危険です。

炊飯中にふたをやむを得ず開けるときは、「切」ボタンを押して炊飯を中止し、点滅している 圧力 の表示が消えてから(約30秒後)、ふたを開ける

・圧力が抜けて蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
・炊飯を続ける場合は、お米・炊きかたの選択を確認し、「炊飯(再加熱)」ボタンを押してください。炊飯を中止した状態によってはうまく炊き上がらないことがあります。

表示は「白米」の「極上」を選んだ場合の例

❶ お米(調理) を押し、炊飯する「お米」に ▲ を合わせる

●ボタンを押すごとに ▲ が移動します。

炊飯時間の目安表示
1.0Lタイプ:3カップ
1.8Lタイプ:6カップ
を炊飯したときの目安時間です。
●「炊込み」「おかゆ」は現在時刻を表示します。

❷ メニュー(保温) を押し、希望の「炊きかた」を点滅させる

●ボタンを押すごとに点滅が移動します。

●白米・無洗米とも、選んだ炊きかたは炊飯すると記憶されます。ただし、「快速」「炊込み」「おかゆ」は記憶されず「ふつう」に戻ります。

「少量炊飯」コースを選んだ場合

●少量のごはんを炊くときは少量に適した「少量炊飯」コースをおすすめします。

1.0Lタイプ:2カップ(2合)以下
1.8Lタイプ:3カップ(3合)以下 ▶ eco少量(2合まで) を押す

●「少量炊飯」コースで炊飯したときは、「少量2合まで」とecoランプが点灯します。

❸ 炊飯(再加熱) を押す

●炊飯中 圧力 が点灯します。保温になると 圧力 は消灯します。

選んだ炊飯内容以外は消灯

約3秒後

メロディー(ブザー)が鳴って炊飯開始

●炊飯(再加熱)ランプが点灯します。

炊き上がるまでの時間を表示

メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了
自動的に保温になります

●スチーム保温ランプが点灯します。

●保温のしかたは ➔ P.22

時間を「h」で表します。

炊き上がったらごはんをほぐす

白米、無洗米の炊きかたの使い分け

[ピンク枠]の炊きかたは炊飯開始後、炊き上がるまでの時間を表示します。
[黒枠]の炊きかたは炊飯開始後、現在時刻を表示します。

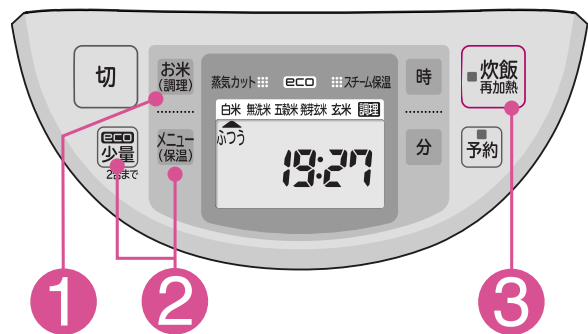
こんなときに	選ぶお米と おすすめの炊きかた お米(調理)	メニュー(保温)	炊飯できる量(カップ) 1.0Lタイプ	1.8Lタイプ	使う水位線	少量炊飯 eco少量 2合まで	炊飯時間の目安(分)
標準的な炊飯に	白米 無洗米	ふつう	0.5~5.5	1~10	白米 無洗米	設定できます	36~60
よりねばり・甘みを引き出したいときに		極上					42~62
よりねばり・甘みを引き出したいときに 新米や、吸水が早くベタつきやすいお米に		極上新米					45~59
短時間で炊飯したいときに		快速	1~5.5	1~10 無洗米は1~7		設定できません	25~50
炊込み(具を入れた)ごはんに		炊込み	1~4	2~7			45~75
おかゆ(全がゆ)に		おかゆ	0.5~1.5	0.5~2.5	おかゆ		65~80

圧力のかかる炊飯メニュー(炊飯中 圧力 が点灯します)

●「極上」の炊きかたで炊く場合、ごはんの量は中量(1.0Lタイプで2~4カップ、1.8Lタイプで3~7カップ)がおすすめです。ふたの加熱を強くしてごはんをじっくり蒸らすため、中量以上のごはんを炊くとごはんの表面が硬めになることがあります。
●新米を炊くときは、「極上新米」を選んで炊いてください。水分の多い新米を、ベタつきを抑えて炊き上げます。
●「快速」は、時間を優先した炊きかたなので、ごはんの表面が水っぽくなったり、硬めに炊き上がります。
●炊飯中 圧力 が点灯します。保温になると 圧力 は消灯します。
●少量のごはんを炊くときは、「少量炊飯」コースをおすすめします。ごはんの煮くずれや焦げを抑えて、ふっくら炊き上げます。
●市販の炊込みごはんの素を使用するときは、具をお米の上にのせるようにし、かき混ぜないでください。
●蒸気の出る量は、炊きかたによって異なります。
※炊飯時間の目安は、電圧100V・室温20℃・水温18℃での目安です。
※炊飯時間は、電圧・室温・水加減・お米の種類などにより変わります。

●炊き上がるまでの時間は前回までの炊飯時間や水の温度などを参考に、炊飯器が計算する目安の時間です。
●本体が温かいと炊き上がるまでの時間が表示されない場合があります。
●炊き上がるまでの時間の表示が炊飯の途中で一度に進んだり、止まることがあります。これはおいしく炊くための調整です。
●「炊込み」「おかゆ」は具の量やお米の量によって炊き上がるまでの時間が大幅に変わるため、現在時刻を表示します。炊き上がるまでの時間は、炊き上がる数分前から表示します。

●圧力式で蒸気が抜けにくいため、炊飯直後にふたを開けるとつゆがたれることがありますが、異常ではありません。つゆが気になる場合 ➔ P.29
●炊き上がったごはんの中央部が、ややくぼんだり、内がまに触れている部分がやわらかくなることがあります。これはIH加熱により内がま自体が発熱し、お米をつつみ込んで炊き上げるためです。
●ほぐさないと余分な蒸気を吸ってベタつたり固まることがあります。

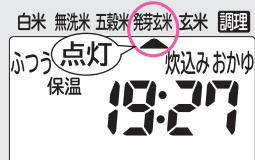
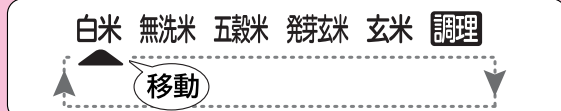
すぐ炊飯をする(五穀米(雑穀米)、発芽玄米、玄米、分づき米、麦ごはん、もち米(おこわ)の炊飯)

⚠警告

- 圧力炊飯中(圧力 の表示点灯時)はふたを開けない
  圧力がかかっているため無理に開けるのは危険です。
- 炊飯中にふたをやむを得ず開けるときは、「切」ボタンを押して炊飯を中止し、点滅している 圧力 の表示が消えてから(約30秒後)、ふたを開ける
  - ・圧力が抜けて蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
  - ・炊飯を続ける場合は、お米・炊きかたの選択を確認し、「炊飯(再加熱)」ボタンを押してください。炊飯を中止した状態にしてはうまく炊き上がらないことがあります。

注意

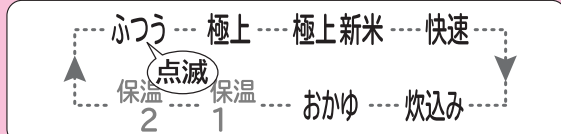
炊きかたを確認する
水量の多い「おかゆ」を他の炊きかたで間違えて炊くと量にふきこぼれて危険です。

表示は「発芽玄米」の「ふつう」を選んだ場合の例

① お米(調理) を押し、炊飯する「お米」に ▲ を合わせる

●ボタンを押すごとに ▲ が移動します。

●具の量やお米の量によって炊飯時間が大幅に変わるため、炊飯時間の目安表示をせず、現在時刻を表示します。

② メニュー(保温) を押し、希望の「炊きかた」を点滅させる

●ボタンを押すごとに点滅が移動します。

●お米の種類によって選べる炊きかたが異なります。

「少量炊飯」コースを選んだ場合

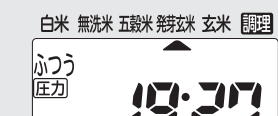
●「少量炊飯」コースで炊飯したときは、「少量2合まで」とecoランプが点灯します。

●少量のごはんを炊くときは少量に適した「少量炊飯」コースをおすすめします。

1.0Lタイプ:2カップ(2合)以下
1.8Lタイプ:3カップ(3合)以下
▶ eco 少量 2合まで を押す

③ を押す

メロディー(ブザー)が鳴って炊飯開始

●炊飯(再加熱)ランプが点灯します。

●炊飯中 圧力 が点灯します。保温になると 圧力 は消灯します。
●具の量やお米の量によって炊き上がるまでの時間が大幅に変わるため、現在時刻を表示します。炊き上がるまでの時間は、炊き上がる数分前から表示します。
●「五穀米」「ふつう」は炊き上がるまでの時間を表示します。

選んだ炊飯内容以外は消灯

▼

メロディー(ブザー)が鳴ったら炊飯終了 自動的に保温になります

●スチーム保温ランプが点灯します。

●保温のしかたは → P.22

時間を「h」で表します。

炊き上がったらごはんをほぐす

いろいろなお米と炊きかたの使い分け

(ピンク枠)の炊きかたは炊飯開始後、炊き上がるまでの時間を表示します。
(黒枠)の炊きかたは炊飯開始後、現在時刻を表示します。

こんなときに	選ぶお米と選べる炊きかた お米(調理)	メニュー(保温)	炊飯できる量(カップ) 1.0Lタイプ	1.8Lタイプ	使う水位線	少量炊飯	炊飯時間の目安(分)
五穀米(雑穀米)を白米に入れて炊飯するときに	五穀米	ふつう	1~5.5	1~10	白米 無洗米	設定できます	77~100
	五穀米	炊込み	1~4	2~7		設定できません	77~100
発芽玄米を白米に入れて炊飯するときに	発芽玄米	ふつう	1~4	2~7		設定できます	44~65
		炊込み				設定できません	44~65
		おかゆ	0.5~1.5	0.5~1.5	おかゆ		78~105
発芽玄米、玄米、分づき米だけで炊飯するときに	玄米	ふつう	1~4	2~7	玄米 分づき米は分づき米	設定できます	65~95
		炊込み			玄米	設定できません	90~110
		おかゆ	0.5~1	0.5~1.5	玄米がゆ		80~110
麦ごはんを作るときに	白米	炊込み	1~4	2~7	分づき米		45~75
もち米でおこわなどを作るときに		炊込み			おこわ		45~75

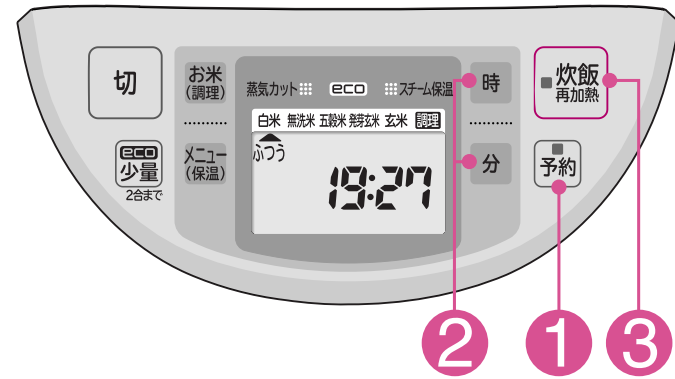
圧力のかかる炊飯メニュー(炊飯中 圧力 が点灯します)

●炊飯中 圧力 が点灯します。保温になると 圧力 は消灯します。
●少量のごはんを炊くときは、「少量炊飯」コースをおすすめします。ごはんの煮くずれや焦げを抑えて、ふっくら炊き上げます。
●市販の炊込みごはんの素を使用するときは、具をお米の上にのせるようにし、かき混ぜないでください。
●蒸気の出る量は、炊きかたによって異なります。
※炊飯時間の目安は、電圧100V・室温20℃・水温18℃での目安です。
※炊飯時間は、電圧・室温・水加減・お米の種類などにより変わります。

いろいろなお米を炊くときのポイント

●五穀米は、白米の3割以下の量を混ぜてください。
●発芽玄米は、白米の5割以下の量を混ぜてください。5割以上の量で炊飯する場合は、お米の種類・水位線とも「玄米」で炊飯してください。
●おこわは、もち米1カップに対し、白米(うるち米)を0.5カップの割合を目安に混ぜて炊飯します。(もち米だけでは炊飯できません)
●五分がゆは、お米の量を「おかゆ」の約半分にしてください。

予約炊飯をする（食べたい時刻に炊き上げる）

●予約時刻は「予約1」と「予約2」の2通り設定できます。工場出荷時は「予約1」に6:00、「予約2」に18:00が設定されています。
●予約時刻は炊き上がりの時刻です。
●近接した時刻の場合は、すぐに炊飯が始まります。

お願い
●「炊込み」は予約炊飯をしないでください。（具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません）
●予約は12時間以内を目安にしてください。

例）「予約1」に「7:30」の予約炊飯を設定するとき

表示は「白米」の「ふつう」を選んだ場合の例

現在時刻を確認し、ずれているときは直す ➔ P.12

1 お米と炊きかたを選んでから 予約 を押し、「予約1」を点灯させる
●ボタンを押すごとに点灯が変わります。

●お米と炊きかたの選びかた ➔ P.16～19

●工場出荷設定時刻か前回設定時刻を表示します。

2 時 または 分 を押し、炊き上がり時刻「7:30」を設定する
●ボタンを押すごとに時刻が変わります。
・時 は1時間単位、分 は10分単位で進みます
・押し続けると早送りします

時刻設定中に「eco少量」ボタンを約3秒間押すと、「予約1」は6:00、「予約2」は18:00の起点に戻ります。

3 炊飯 再加熱 を押す

ブザーが「ピーピー」と鳴って予約完了
●炊飯（再加熱）ランプが消灯し、予約ランプが点灯します。

メロディー（ブザー）が鳴ったら炊飯終了 自動的に保温になります
●スチーム保温ランプが点灯します。

●「予約2」のブザー音は「ピーピピピピ」です。
●設定時刻は記憶されます。
●予約炊飯の取り消しは「切」ボタンを押します。

炊き上がりまで予約時刻を表示

●保温のしかたは ➔ P.22

浸し炊飯をする（お米を浸してから炊く）

●浸し時間は工場出荷時は30分が設定されています。
●浸し中の温度を制御し、お米に水を十分吸わせてから炊き始めます。
●浸す時間の目安は夏場30分程度、冬場60分程度をおすすめします。
●予約炊飯との組み合わせはできません。

お願い
●「炊込み」は浸し炊飯をしないでください。（具の変質や調味料が沈殿してうまく炊けません）

例）「60分」の浸し炊飯にするとき

表示は「白米」の「ふつう」を選んだ場合の例

1 お米と炊きかたを選んでから 予約 を押し、「浸し」「30」分を点灯させる
●ボタンを押すごとに点灯が変わります。

●お米と炊きかたの選びかた ➔ P.16～19

●工場出荷設定時刻か前回設定時刻を表示します。

2 分 を押し、浸し時間「60」を選ぶ
●ボタンを押すごとに時間が変わります。

3 炊飯 再加熱 を押す

ブザーが「ピーピーピピピピ」と鳴って浸し炊飯開始
●炊飯（再加熱）ランプが消灯し、予約ランプが点灯します。

●設定時間は記憶されます。
●浸し炊飯の取り消しは「切」ボタンを押します。

炊飯開始まで残り浸し時間を分単位表示

メロディー（ブザー）が鳴ったら炊飯終了 自動的に保温になります
●スチーム保温ランプが点灯します。

●保温のしかたは ➔ P.22

炊き上がったらごはんをほぐす

炊き上がったごはんの保温をする　（おいしく保温するポイント）

保温できるごはん・できないごはん

炊飯が終了すると自動的に保温になります

●スチーム保温ランプが点灯します。

点灯　スチーム保温

お願い　●お米の種類によっては、保温すると変質・におい・ベタつく場合がありますので、下表に従って保温をやめてください。

白米・無洗米の保温					
ふつう	極上	極上新米	快速	炊込み	おかゆ
○ ●「保温1」(低めの保温温度)での保温は40時間(KXタイプは24時間)以内、「保温2」(高めの保温温度)での保温は12時間までにしてください。				× ●保温しないでください。(変質・におい・ベタつきの原因になります)	

五穀米(雑穀米)の保温		発芽玄米、玄米、分づき米の保温			麦ごはん、もち米(おこわ)の保温
ふつう	炊込み	ふつう	炊込み	おかゆ	炊込み
○ ●保温は12時間までにしてください。(12時間以内でも、苦み・におい・ベタつきが生じることがあります)	× ●保温しないでください。(変質・におい・ベタつきの原因になります)	× ●保温しないでください。(変質・におい・ベタつきの原因になります)			

●保温中はふたの内側・内がまにつゆがつきますが、ごはんの乾燥を防ぐためで故障ではありません。

保温をやめるときは

保温中に 切 を押す

●スチーム保温ランプが消灯します。

消灯　スチーム保温

おいしく保温するポイント

●保温中もときどきほぐす。

●ごはんの量が少なくなってきたら、なるべく内がまの中央に盛る。
(乾燥やベタつきを防ぎます)

●保温時間は短めにする。
40時間(KXタイプは24時間)以上の保温をしない。
(においや変色の原因になります)

●お米をよく研がないで炊いたごはんの保温、しゃもじを入れたままの保温、冷えたごはんの保温はしない。

●ごはんをラップに包んで冷凍庫に保存し、電子レンジで温め直してもおいしく食べられます。

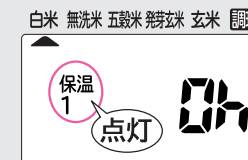
保温中での「保温1」と「保温2」の切り替えかた

●保温は「保温1」と「保温2」の切り替えができます。(工場出荷時は設定は「保温1」です)

「保温1」：低めの温度で保温します。ごはんの変色や乾燥を少なくし、電気代も抑えます。保温時間は40時間(KXタイプは24時間)以内にしてください。

「保温2」：高めの温度で保温します。ふたの内側・内がまにつゆがつくのを抑えます。保温時間は12時間以内にしてください。「保温2」を選択すると、「少量炊飯」コースを選択しても保温中はecoランプが点灯しません。

保温中に メニュー(保温) を押し、希望の保温を点灯させる

●ボタンを押すごとに点灯が変わります。

●一度設定した保温のコースは、炊飯器が記憶します。

保温中のごはんの再加熱のしかた

●ごはんの温度が低く感じるときは、お好みで再加熱してください。

1 保温中のごはんをほぐして、平らにする

●ごはんの量は、「白米」の水位目盛の3以下を目安にしてください。(加熱むらの原因)

2 保温中に 炊飯 再加熱 を押す

●炊飯(再加熱)ランプが点滅します。
●約10分間自動的に再加熱します。

メロディー(ブザー)が鳴ったら再加熱終了
自動的に元の保温に戻ります

●スチーム保温ランプが点灯します。

●炊飯直後など本体が熱いとき、または本体が冷たいときは、ブザーが鳴り再加熱できません。

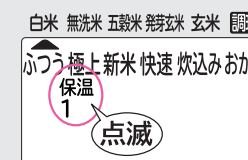
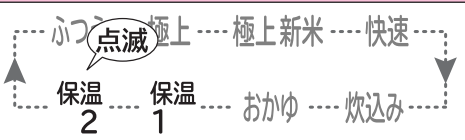
●途中で止めるときは「切」ボタンを押してください。

お願い　●何度も繰り返して再加熱しないでください。(乾燥やおこげの原因になります)

「切」状態から保温にするには

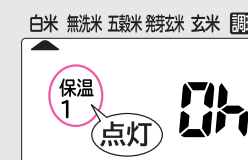
表示は「保温1」を選んだ場合の例

1 メニュー(保温) を押し、希望の保温を点滅させる

●ボタンを押すごとに点滅が移動します。

●途中で止めるときは「切」ボタンを押してください。

2 炊飯 再加熱 を押す

点灯　スチーム保温

●スチーム保温ランプと選択した保温のコースが点灯します。
●「切」状態から保温にしたときは、ecoランプは点灯しません。

●保温の経過時間を0時間～40時間(KXタイプは24時間)まで1時間単位で表示します。(41時間(KXタイプは25時間)後に現在時刻表示になります)